

**PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN DAUN SALAM
(*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR
PROTEIN, pH DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH
PIDAN (*CENTURY EGG*)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN DAUN SALAM
(*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR
PROTEIN, pH DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR
PUYUH PIDAN (*CENTURY EGG*)**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN, pH DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH PIDAN (*CENTURY EGG*)

Siska Putri Utama dibawah bimbingan

Deni Novita, S.TP, MP dan Dr. Sri Melia, S.TP,MP

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar air, kadar protein, pH dan nilai organoleptik telur puyuh pidan. Penelitian ini menggunakan telur Puyuh sebanyak 145 butir umur maksimal 48 jam yang diperoleh dari Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan telur Pidana yaitu A : telur puyuh tanpa larutan daun salam (kontrol), B : konsentrasi larutan daun salam 3%, C : konsentrasi larutan daun salam 6%, D : konsentrasi larutan daun salam 9%, E : konsentrasi larutan daun salam 12%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan telur puyuh pidan menggunakan larutan daun salam berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air, kadar protein, pH dan organoleptik warna kuning telur, serta berbeda tidak nyata terhadap ($P > 0,05$) organoleptik warna putih telur, aroma dan tekstur. Berdasarkan dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan larutan daun salam dengan konsentrasi yaitu 3% dapat memberikan hasil terbaik pada telur puyuh pidan kadar air 68.67%, kadar protein 11.08%, pH 9.33, nilai organoleptik warna putih telur 2.16 (coklat muda), warna kuning telur 3.52 (hijau tua/pekat), aroma 2.44 (berbau belerang), tekstur 2.48 (lunak).

Kata kunci: kadar air, kadar protein, larutan daun salam (*Syzygium Polyanthum*), telur puyuh pidan.